Domaine

HOFFMANN-JAYER

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits

RUB_VIGNOBLE

vignoble : Le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est produit avec les raisins du lieu-dit «Le Perchy» sur la commune de Magny-lès-Villers et des lieux-dits "La Flie" et "Sous le Mont" sur la commune de Villers-la-Faye.

superficie : 1,22 ha

altexpo : La Flie : 330 m - Exp. Sud // Sous le Mont : 355 m - Exp. Est // Le Perchy 340 m - Exp. Sud

sol : Argilo-limoneux avec beaucoup de roche calcaire

encepagement : 71% Chardonnay âge moyen de 45 ans - taille Guyot // 29% Pinot Blanc âge moyen de 65 ans - taille Guyot

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique

RUB_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés et pressés lentement en grappes entières. Le moût de raisin est ensuite débourbé à froid et entonné pour que les fermentations se déroulent en fûts.

elevage : 50 à 70% en fûts de 350L neufs uniquement, 30 à 50% en cuve en grès sur une durée de 15 mois suivit d'une mise en masse de 6 mois en cuve. Pas de collage, un seul soutirage et filtration légère avant l'embouteillage.

production : 5 000 bouteilles en moyenne

format : Bouteille (75cl). Pour des plus gros formats, prendre contact avec le domaine en début d'année.

RUB_DEGUSTATION

robe : Or vif, cristallin

aromatique : Fruit à pulpe blanche, litchi et fleurs blanches

bouche : Attaque ronde, généreuse, un milieu de bouche qui montre un bon volume et une matière enrobante. En rétro-olfaction profil aromatique frais et cohérent avec le nez.

RUB_SERVICE

temperature : 10°C

aeration : Servir dans des verres à Bourgogne pour la dégustation.

garde : 10 ans

accords : Privilégier les entrées, terrines, pâtés, poissons crus ou coquillages. Un vin plus âgé sera délicieux avec du foie gras, un plat de poisson à chair blanche ou pour accompagner vos fromages.